SHARF





もくじ

ページ

お使いになる前に



安全上のご注意 ………2

使いかた

ごはんの炊きかた …………5 予約炊飯のしかた ………6

活用ガイド SHINMAI KOMAI

お料理ノート 7 炊込みごはん おこわ すしめし ごはんをもっとおいしく ………… 4 お手入れのしかた ………8

困ったときは



故障かな?と思ったら ………9 保証とアフターサービス ………10 ご相談窓口一覧表 ………11

取扱説明書 ジャー炊飯器

形 K S - M 1 0 2 1.8Lタイプ 著 K S - M 1 8 2

この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。 またご使用の前には、「安全上のご注意」をよくお読みください。

安全上のご注意

ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。 お読みになったあとは、いつでも見られるところに必ず保管してください。

絵表示について

この取扱説明書および商品には、安全にお使いいただくためにいろいろな絵表示をしています。その表示を 無視して誤った取り扱いをすることによって生じる内容を、次のように区分しています。内容をよく理解して から本文をお読みください。

⚠警告	人が死亡または重傷を負う恐れがある 内容を示しています。
-----	---------------------------------

|| 注意

人がけがをしたり財産に損害を受ける恐 れがある内容を示しています。

絵表示の意味

- △ 記号は、気をつける必要があることを表しています。
- ◯記号は、してはいけないことを表しています。
- 記号は、しなければいけないことを表しています。

⚠ 警告

改造はしない。また修理技術者以外 の人は、分解したり修理をしない。

火災、感電、けがの原因となります。修理はお 買いあげの販売店、またはもよりのシャープ お客様ご相談窓口にご相談ください。



分解禁止

定格15A以上のコンセントを単独 で使う。

他の器具と併用すると分岐コンセント部が 異常発熱して発火することがあります。



必ず実施

子供だけで使わせたり、乳幼児の 手の届くところで使わない。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



差込プラグはコンセントの奥まで しっかり差し込む。

感電・ショート・発煙・発火の恐れがあります。

差込プラグは、刃および刃の取り 付け面にほこりが付着してる場合



必ず実施

交流100 V 以外では使用しない。 火災・感電の原因となります。



は、よく拭く。 火災の原因になります。



必ず実施

ぬれた手で差込プラグを抜き差し しない。

感電やけがをする恐れがあります。



ぬれ手禁止

水につけたり、水をかけたりしない。 ショート・感電の恐れがあります。



水ぬれ禁止

コードや差込プラグが傷んだり、 コンセントの差し込みがゆるい ときは使用しない。

感電・ショート・発火の原因となります。



禁止

コードを傷つけたり、無理に曲げ たり、引っ張ったり、ねじったり、 束ねたり、高温部に近づけたり、 重いものをのせたり、挟み込んだり、 加工したりしない。



コードが破損し、火災・感電の原因となります。

吸排気口やすき間にピンや針金など、 異物を入れない。

感電や異常動作してけがをすることが あります。



⚠ 注意

水のかかるところや、火気の近く では使用しない。

感電や漏電の原因になります。



蒸気口に手を触れない。

やけどをすることがあります。 特に、乳幼児にはさわらせないよう注意 してください。



接触禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物 (じゅうたん・ビニールシートなど) の上では使用しない。

火災の原因となります。



使用中や使用後しばらくは、熱板 など高温部に触れない。

やけどの原因となります。



壁や家具の近くで使わない。また キャビネットのような蒸気のこも りやすい所で炊飯しない。

蒸気または熱で壁や家具を傷めたり、変色、 変形の原因となります。



差込プラグを抜くときは、コード を持たずにかならず先端の差込プ ラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火することが あります。

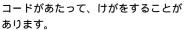


必ず実施

専用の内なべ以外は使用しない。 過熱・異常動作の原因になります。



コードを巻取るときは差込プラグ を持っておこなう。





必ず実施

本体を持ち運ぶときは、ボタンに 触れない。

ふたが開いてけがややけどをすることが あります。



止

お手入れは冷えてからおこなう。 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。



必ず実施

内なべのもちてで本体を持ち運ば ない。ふたを閉め、本体ハンドル を持つ。

けがややけどの原因になります。



止

使用時以外は、差込プラグを コンセントから抜く。

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電 火災の原因になります。



を抜く

使用日の日注意

1 次のような状態で炊飯をしないでください。 米粒などの異物がついたまま

温度センサー 内なべの外側 熱板 うまく炊けなかったり、故障の原因とな ります。

ふきんなどを蒸気口にかけたまま 変形・変色や故障の原因となります。 内なべが水平に入っていない

2 次のような保温はしないでください。 おかゆ(のり状になる) 冷めているごはん(腐敗の恐れ) 調味料が入っているごはん(腐敗の恐れ) 12時間以上の保温

しゃもじを入れたまま

- 3 アルカリ度の強い水で炊飯すると、ベトついた り黄変することがあります。
- 4 内なべのフッ素被膜を痛めないために、次の ことをお守りください。

付属のしゃもじ以外のものは使わない 食器類を入れない 酢を入れない

調味料を使ったらすぐ洗う

5 内なべは使っているうちに色むらができること がありますが、衛生上は問題ありません。 安心してお使いください。

ごはんをもっとおいしく

おいしいごはんは炊飯器にまかせきり…となっていませんか。 あなたのちょっとした心掛け、そしてほんの少しの愛情で いつもよりずっとおいしいごはんが頂けます。



良い米の条件 精米日が新しい。 大きさがそろっている。 表面の縦筋が浅い。



米の種類や好みで水加減水位線を目安に、平らな所でおこないます。 ただし水量を0.5目盛以上多くしすぎると吹きこぼれることがあります。



米の味は変化する 日が経つにつれ、味は落ち ます。

とくに梅雨を越すころ 急激に落ちます。



30分以内にほぐす 炊き上がったら、できるだけ早くほぐします。 余分な水蒸気が逃げ、ふっくらと仕上がります。



風通しの良い所に保存 湿っぽくて、温かい場所は 避けます。また、虫の予防 にタカのツメを入れるとよ いでしょう。



保温中も時々ほぐす 時々ほぐします。少量の時 はなべ肌から離し、中央に 盛るとよいでしょう。



付属の計量カップで 米は計量米びつではなく、 付属の計量カップで計ります。(1カップ=約180mL)



残ったら冷凍庫へ 残ってしまったら長時間 (12時間以上)保温せず、 ラップに包んで冷凍庫へ。 必要なときにレンジで温め ましょう。



手早く澄むまで洗う 米の洗いかたでごはんの味 は大きく変わります。 米は水をすぐ吸収するので、 手早くぬかやごみを洗い流 します。



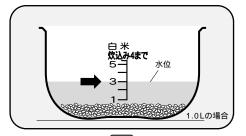
使ったらすぐお手入れ 汚れは放っておくと取れに くくなり、おいしく炊けな い原因となります。

ごはんの炊きかた

例 3カップの白米を炊くとき

内なべで 直接洗えます。 また、米の量は計量 カップを使って 正確に!





米を洗い

↑ 水加減をする

水位線は、炊くメニュー(白米・ おかゆ・玄米など)や量に合わせ て、お選びください。 水加減したあと、米は水平になら してください。



2 内なべを入れる

内なべは、持ち手を本体の凹部 に合わせて水平になるよう正し く入れます。 ふたは、確実に閉めます。



け



おかゆ 炊込み 白米急速 白米

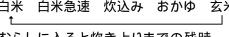
6:00

3 炊飯 を押す

メニューを選んで炊くとき № 7ページ(炊飯)を押すごとに、メ ニューランプの点灯位置が移動し、 選んだメニューの炊飯が始まります。

白米 白米急速 炊込み おかゆ 玄米

むらしに入ると炊き上りまでの残時 間を表示します。



炊き上がれば



炊き上がると(むらし終わり)保 温ランプが点灯します。

ご使用後は...

(取消)を押し、差込プラグを抜く。

使用上の ご注意

保温

内なべを本体に入れる前に、熱板や内なべの外側の異物や水滴などはふき取ってく ださい。熱が伝わらずうまく炊けなかったり、故障の原因となります。 白米急速」炊飯では、少しおこげができたり、かたくなることがあります。また、白

米以外は炊かないでください。

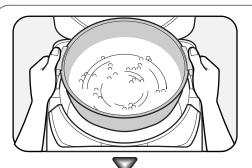
(炊飯)を押すと、吸水から炊飯、むらし、保温まで自動的に おこないます。従って、吸水、むらしの必要はありません。 保温中は保温経過時間を表示します。

(1h・・・・・24h。25時間経過後は現在時刻の表示になります。) お使い始めはプラスチックの臭いがすることがありますが 異常ではありません。



予約炊飯のしかた

例 予約設定した時刻に炊き上がります。予約1で炊き上がりを午前6:30に設定する場合



米を洗い、水加減をして

● 内なべを入れる

内なべは、持ち手を本体の凹部 に合わせて水平になるよう正し く入れます。



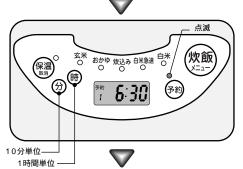
予約を押して予約1を選ぶ。

予約を押すごとに、予約1、予約2、

予約3の順に表示します。

ただし出荷時は下記に設定されて います。

→予約1:6:00 予約2:18:00 - 予約3:12:00 ←



- 3 時分を押して炊き上り時刻に合わせる。
 - (時)を押すごとに1時間ずつ進みます。
 - 分を押すごとに10分ずつ進みます。

(押し続けると早送りになります。)



4 炊飯 を押す

(炊飯)を押して炊きたいメニューを 選びます。2つのランプが点灯する と予約完了です。

炊飯を開始すれば予約ランプが消 えます。

使用上の ご注意 具や調味料が入るメニューは予約炊飯しないでください。 具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けない場合が あります。

12時間以上の予約炊飯をしないでください。水が腐敗する 恐れがあります。

[メーモ]

- 操作を間違えた場合は(取消)を押してやり直してください。
- 設定時間によっては、すぐに炊飯を始めます。
- 現在時刻は出荷時に設定されていますが、多少ずれている場合があります。正確に合わせてください。■388ページ



お料理ノート

- 1. 炊飯できる米の量は、メニューによって異なりますので、ご注意下さい。 (**■3** 裏表紙)
- 2. 具の量は米の質量(重さ)の30%~50%が 適量です。
- 3. 調味料が沈殿すると、うまく炊けないことがありますので、底からよくかき混ぜてください。
- 4. 具は小さめに切り、米の上にのせてください 米と混ぜるとうまく炊けないことがあります。

炊込みごはん

炊飯できる米の量 1.0L(5.5合)タイプ:1~4カップ 1.8L(1 升)タイプ:2~7カップ

五目ごはん



材 料(4人分)

白米・・・・・・3カッ	
ごぼう・・・・・・30	
干ししいたけ・・・・・・3 オ	攵
油あげ・・・・・・1/24	攵
こんにゃく・・・・・・30	g
にんじん・・・・・・30	g
とりもも肉・・・・・・60	g
調味料	
┏ 薄口しょうゆ・・・大さじ	2
】 酒・・・・・・大さじ	2
【 塩・・・・・・・・小さじ1/	2
だし汁(目安)・・約700m	L

ごぼうは、ささがきにして水にさらしてアクを 抜く

抜く。 もどして石づ

もどして石づきをとった干ししいたけ・熱湯で油ぬきした油あげ・湯通ししたこんにゃくは、 それぞれ細切りにする。

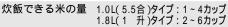
にんじんはせん切りにし、とり肉は細かく切る。 内なべに洗った米と調味料を入れ(<u>炊込み</u>)の水 位目盛「3」までだし汁を入れて混ぜ、

炊 を米の上にのせる。

飯 炊飯を押して 炊込み を選ぶ。

炊き上がれば、ほぐす。

おこわ







材 料(4人分)

もち米・・・・・2カップ 白米・・・・・・1カップ あずき・・・・・・50g ごま塩・・・・・少々 まち米と白米はあわせて洗う。

・ あずきはひと煮たちさせてゆで汁を捨て、再度 ; たっぷりの水でややかためにゆでる。

あずきとゆで汁を別々にする。

内なべに の米を入れ(おこわ)の水位目盛「3」までさましたあずきのゆで汁を入れ(足りなければ水を足す)よくかき混ぜたあと のあずきをのせる。

欠飯を押して 欠込み を選ぶ。

炊き上がればほぐし、好みでごま塩をふる。

すしめし

炊飯できる米の量 1.0L(5.5合)タイプ:1~5.5カップ 1.8L(1 升)タイプ:2~10カップ



材料(4人分)

すしめし 白米・・・・・・・3カップ 酒・・・・・・大さじ1/2 昆布・・・・・・・5×5cm 合わせ酢(基本)

酢・・・・・・・・70mL 砂糖・・・・・・大さじ2-1/2 塩・・・・・・小さじ1-1/2 盛り「3」まで水を入れてよく混ぜる。その上 炊 に昆布をのせる。

欠飯 を押す。

炊き上がれば、昆布を取り出して、すし桶に移

内なべに洗った米と酒を入れ(すしめし)水位目

おかゆ

炊飯できる米の量 1.0L(5.5合)タイプ:1~1.5カップ/0.5~1カップ全がゆ/5分がゆ 1.8L(1 升)タイプ:2~2.5カップ/0.5~1.5カップ



まかゆ 全がら



炊飯

炊

飯

飯

内なべに洗った米を入れ(全がゆ)の水位目盛「1」まで水を入れる。

炊飯を押しておかゆを選ぶ。

炊き上がれば軽く混ぜる。 器に盛り、塩・梅干しなどを加える。

材 料 4人分) 白米・・・・・・・・1カップ 塩・・・・・・・・・・・少々 梅干し・・・・・・・・・・・・・・適量

> 5分がゆを炊くときは、5分がゆの水位目盛に合わせてください。 5分がゆは、全がゆに比べ重湯が多くやわらかい仕上がりとなります。 塩は炊き上がってから加えてください。炊飯時に加えると、沈殿しうまく炊けないことが あります。



お手入れのしかた

毎日、私たちのおなかを満足させてくれる炊飯器。 感謝の気持ちとちょっとした思いやりで、 長い間いきいき大活躍!

お手入れは必ず 差込プラグを抜き、 冷えてから行う。

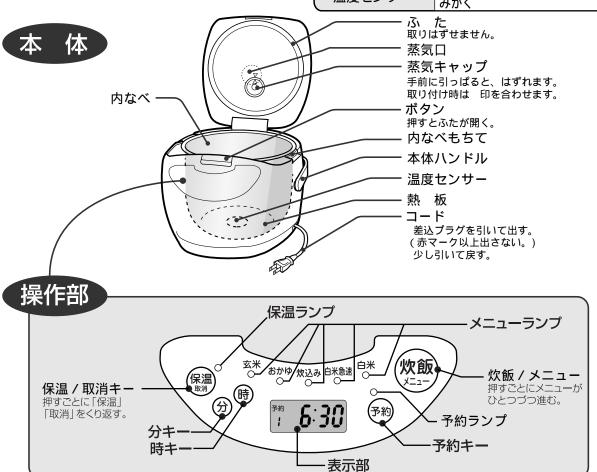
ベンジン、シンナー、磨 き粉、金属たわしな どは使わないで ください。

毎日のお手入れ

ふた(金属面)	固くしぼったふきんで拭く
内なべ	台所用合成洗剤(中性)とスポンジで洗う
蒸気口 / 蒸気キャップ	取り外して流水で洗う

汚れていたら

本体 差込プラグ/コード	固くしぼったふきんで拭く
熱板	固くしぼったふきんで拭く 異物がどうしても取れないときは
温度センサー	サンドペーパー(600番前後)で



蒸気口のはずしかた・取りつけかた

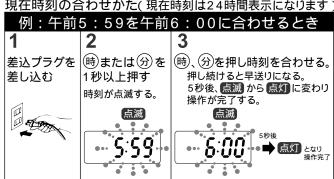


図のように凹みに指を入れ **8**引き上げます。



蒸気口の中央部を押さえて、 確実に差し込む。

現在時刻の合わせかた(現在時刻は24時間表示になります)



予約・炊飯・保温中の時刻合わせはできません。

故障かな?と思ったら

2	お調べ いただくこと んなとき	付属の計量カップを使いましたか計量米びつではなく	洗米は充分しましたか	目盛を目安に水平な場所でしましたか水位合わせは	アルカリ度の強い水を使っていませんか	蒸気口・蒸気キャップは正しくついてますかふたはきちんと閉まっていますか	異物がついていませんか蒸気キャップ・内なべの外側・熱板に	30分以内にほぐしましたか炊き上がってから	12時間以上していませんか	差込プラグを抜きませんでしたか。
	参照ページ	4.5	4	4.5	3	5.8	3.8	4	4	3
	ふきこぼれる		6	6			6			
炊 飯 中	蒸気口以外から 蒸気がもれる					6	6			
·	次のような音がする			.マイコ ッ内 <i>を</i>						
炊き上	かたい・シンがある 生煮えになる・やわらかい	6		6			6			
炊き上がり時	こげる		6				6			
	乾燥する						6		6	
	べとつく	6		6			6	6	6	
保温中	ふたの内側に 多量のつゆがつく						6	6		6
	変色する		6		6	6	6	6	6	6
	におう		6			6	6	6	6	6
予約日	寺間に炊けない	予	約を排	したあ	と、炊竹	返 を押	1しまし	たか。		
	こなった			により、					す。	
表示部	部に" C1,C2 "を表示する			の販売						
表示部	炊飯中(むらし中)や予約炊飯中に停電があった事をお知らせしています。 取消 を押し、表示を消すと使用できます。表示が消えないときは「製品が故障している恐れがあります。 販売店にご相談ください。							ます。 ます。		
表示部	邪に" : "を表示する	上記	己の操作	予約時刻 をして にお問	も現在	時刻表:	示が消			

保証とアフターサービス

保証書(一体)

●保証期間はお買いあげの日から1年間です。保証期間中で も有料になることがありますので、保証書をよくお読み ください。

補修用性能部品の最低保有期間

- ●ジャー炊飯器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造 打切後6年です。
 - この期間は、通商産業省の指導によるものです。
- ●補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために 必要な部品です。

ご不明な点や修理に関するご相談は

●修理に関するご相談ならびにご不明な点はお買いあげの 販売店、またはもよりのシャープお客様ご相談窓口 (瓜舎10ページ)にお問い合わせください。

修理を依頼されるときは 持込修理

●「故障かな?と思ったら」(**L**3 9ページ)を調べてください。 それでも異常があるときは、使用をやめて必ず差込プラ グを抜いてから、お買いあげの販売店にご連絡ください。

保証期間中

修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定 に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させて いただきます。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ

お買いあげ日	販売店名
年 月 日	電話 () -

愛情点検



長期ご使用の場合は商品の点検を! こんな症状はありませんか?

キーを押しても作動しないときがある。

コードや差込プラグ、本体が異常に熱くなったり、コ ゲ臭いにおいがする。

本体が変形している。

熱板がひずんでいたり、内なべが変形している。 その他の異常や故障がある。



上記のような症状のときは使用をやめて、故障や事故防止のため、必ず 販売店に点検を依頼してください。

なお、上記症状がなくても、お買いあげ後3~4年程度たちましたら安全のため点検をおすすめします。(有料)

リチウム電池について

プラグを抜いたときでも時計を動かし予約時刻を 記憶し続けるために入っています。

寿命は約6年。

プラグを差し込んでいる間は消耗しません。

電池が切れてくると現在時刻表示が消え、現在 時刻・予約時刻の記憶も消えます。電池の交換 は販売店にご依頼ください。

お客様ご相談窓口一覧表

● 修理・お取り扱い・お手入れなどの ご相談は...

まず、お買いあげの販売店へお申し付けください

- ●転居や贈答品などでお困りの場合は...
- その他のお問い合わせは… (一般ご相談窓口)へ

修理ご相談窓口

シャープエンジニアリング株式会社

北海道 CSセンター(011)641-4690 *札 幌(011)641-4685 札幌市西区二十四軒1条7-3-17 北 見(0157)36-4649 北見市三輪435 海 広(0155)21-6925 帯広市西8条南3-17 渞 苫 小 牧 (0144)34-7740 苫小牧市本町2-6-10 蘭(0143)45-4649 室蘭市中島町1-9 地 釧 路(0154)25-4649 釧路市光陽町8-13 JII (0166) 25-4649 旭川市一条诵4-左10 区 館(0138)51-4649 函館市五稜郭町31-17

青森県 森(0177)38-0281 青森市妙見3-3-4 前 (0172) 27-4649 弘前市豊田3-5-1 戸(0178)44-4649 八戸市小中野2-8-16 秋田県 秋 田(018)863-4649 秋田市川尻町大川反170-56 東北 手 (0182)33-4649 手 (019)638-6087 横手市横手町六の口5 岩手県 岩 紫波郡矢巾町流通センター南3-1-1 石(0193)23-4649 釜石市上中島町4-6-43 宮城県 CSセンター (022) 288-9250 地 城 (022)288-9142 *宮 仙台市若林区卸町東3-1-27 山形県 山 形(023)631-4649 山形市飯田2-7-43 田(0234)24-4649 洒田市大町19-5 福 島 (024)945-4649 会津若松 (0242)25-4649 郡山市安積町荒井方八丁33-1 会津若松市山見町41-2

いわき(0246)28-4649 いわき市自由ケ丘37-10

```
新潟県 CSセンター (025)285-1513
         温(025)285-3663
                        新潟市上所中1-7-21
      * 新
      *長
         岡 (0258) 23-1819
                         長岡市摂田屋町崩2600
栃木県
            (03) 5692-7722
         木
           (028) 637-1179
                         宇都宮市不動前4-2-41
     *小
         山(0282)62-5466
                         下都賀郡藤岡町藤岡5201
群馬県 CSセンター
            (03) 5692-7722
         馬 (027)252-4706
      * 群
                         前橋市問屋町1-3-7
茨城県 CSセンター
           (03) 5692-7722
         城 (029)241-4930
                         水戸市千波町1963
     *南茨城(0298)57-9130
                         つくば市栗原2857-9
埼玉県 CSセンター (03) 5692-7722
     *埼玉中央(048)666-7987
                         大宮市宮原町2-107-2
      *埼玉東(0489)78-7101
                         越谷市南荻島346-1
東京都 CSセンター
           (03)5692-7722
         東 (03)3626-4642
                         東京都墨田区石原2-12-3
         南
                         東京都大田区南馬込1-5-15
           (03)3776-2419
     *城
         北(03)3972-4195
                         東京都板橋区東新町1-33-11
      *世田谷(03)3707-3345
                         東京都世田谷区用賀3-8-18
     *田
        端(03)5692-7765
                         東京都北区東田端2-13-17
      *三多摩 (042)586-6059
                         日野市日野台5-5-4
千葉県 CSセンター (03)5692-7722
         葉(043)299-8840
                         千葉市美浜区中瀬1-9-2
      *西千葉(0473)68-4766
                         松戸市稔台295-1
      *東千葉 (0479)79-1181
                         八日市場市高字東2779-4
      * 木更津 (0438)37-7912
                         木更津市請西2-5-22
神奈川県 CSセンター (03)5692-7722
         浜(045)753-4647
                         横浜市磯子区中原1-2-23
           (0463) 54-4738
                         平塚市田村1381
      *相模原(0427)59-4195
                         相模原市横山2-2-12
山梨県 CSセンター(03)5692-7722
      *山 梨 (055)228-5375
                        甲府市富竹2-1-17
```

関

東地

X

中

部

地

近

畿

地

区

静岡県	CSセンター(054)285-9360		
77.[2]	*静 岡(054)285-9340	静岡市曲金6-8-44	
	*沼津(0559)22-5249	沼津市宮前町11-4	
	*浜 松(053)463-4680	浜松市植松町1476-2	
長野県		William Indiana	l
22371	*松 本(0263)27-4694	松本市芳野8-14	l
	*長 野(026)293-6262	長野市篠ノ井塩崎東田沢6877-1	
愛知県			
	*名古屋(052)332-2623	名古屋市中川区山王3-5-5	l
	*岡 崎(0564)24-2343	岡崎市柿田町1-21	l
	*豊 橋(0532)53-4647	豊橋市下地町橋口17-1	l
岐阜県	CSセンター(052)332-5880		
	*岐阜(058)273-4969	岐阜市六条南3-12-9	l
	*濃 飛(0574)26-4626	可児市土田下切3832-1	
三重県			
	*三 重(059)232-6300	津市栗真町屋町蒲池328	l
富山県	CSセンター(076)269-1875		l

```
取 (0857) 27-8831 鳥取市青葉町2-204
岡山県 CSセンター
            (086) 292-1707
      *岡
          山 (086)292-1709
                          都窪郡早島町矢尾828
島根県
     CSセンター
            (0852) 24-4811
      *松
         江 (0852)24-4810
                          松江市西津田3-1-10
広島県
     CSセンター (082)874-8071
         島 (082)874-8149
パター (0824)28-7448
      *広
                          広島市安佐南区西原2-13-4
     CSセンター
      *東広島(0824)28-7490
                          東広島市八本松東4-3-30
     CSセンター (0849)51-7644
      *福
         山 (0849)51-7654
                          福山市津之郷町津之郷上開地
ili口県 CSセンター(083)972-0870
      * Ш
         ☐ (083)972-0891
                          吉敷郡小郡町若草町4-12
      *東山口(0833)44-0923
                          下松市西豊井173-1
```

中

玉

地

区

ጦ

玉

地

区

州

区

香川県 CSセンター (087)823-5513 JII (087) 823-4901 高松市朝日町6-2-8 徳島県 CSセンター(088)625-4684 島 (088) 625-4654 * 徳 徳島市中常三島町3-11-14 愛媛県 CSセンター (089) 971-4729 媛 (089)971-4563 予 (0895)25-4722 松山市高岡町178-1 宇和島市中沢町1-1-20 高知県 CSセンター (0888)82-4021 *高 知(0888)82-4635 高知市高須960-1

福岡県 CSセンター(092)586-1122 岡(092)572-4652 福岡市博多区井相田2-12-1 *南福岡(0942)45-8211 久留米市御井旗崎3-7-14 *北九州(093)592-4677 北九州市小倉北区大手町6-12 佐賀県 CSセンター(092)586-1122 *佐 賀 (0952)24-9450 長崎県 CSセンター (095)844-1870 佐賀市鍋島町八戸五本松篭2043-2 崎(0957)52-3511 大村市古賀島町613-3 佐世保(0956)32-6666 佐世保市白岳町107-5 大分県 CSセンター (097) 552-9416 分(097)552-2313 * * 大分市松原町3-5-3 地 熊本県 CSセンター (096)366-7070 *熊 本 (096)364-4777 熊本市新屋敷3-15-17 草(0969)23-8711 本渡市港町19-3 宮崎県 CSセンター (0985) 31-1823 *宮 崎 (0985)31-1832 宮崎市原町4-12 岡 (0982)34-5735 延岡市浜砂2-17-10 *都 城(0986)52-1311 北諸県郡三股町蓼池624-1 鹿児島県 CSセンター (099) 253-0250 *鹿児島(099)253-4600 鹿児島市鴨池新町12-1

沖縄シャープ電機株式会社

沖縄県 覇(098)861-0866 那覇市曙2-10-1 縄 島(09807)3-3603 平良市下里1178-5 鹿児島県 奄 地 美(0997)53-4777 名瀬市塩浜町8-1 区

滋賀県 CSセンター(06)6795-2899 賀 (077) 545-4692 *彦 根 (0749)24-4643 京都府 CSセンター (06)6795-2899 *京 都 (075)672-2378 *北近畿 (0773)23-9151

堺

山(076)451-2459

沢(076)249-2434

CSセンター(076)269-1875

*福井(0776)54-2459

富

* 金 福井県 CSセンター(076)269-1875

石川県

大津市栗林町11-35 彦根市東沼波町133

富山市金泉寺71-1

福井市北四ツ居町625

石川郡野々市町御経塚町1096-1

京都市南区上鳥羽菅田町48福知山市末広町6-13

大阪府 CSセンター (06)6795-2800 阪(06)6643-5331 大阪市浪速区恵美須西1-2-9 (0722) 45-4651 堺市老松町1-39 *大阪TC (06) 6794-5611 大阪市平野区加美南3-7-19 貝塚市沢1215 *南大阪(0724)31-1950

*北大阪(0726)34-4519 茨木市鮎川5-15-3 兵庫県 CSセンター (06)6795-2899 庫(078)791-1541 神戸市須磨区弥栄台3-15-2 *神 戸(078)453-4651 神戸市東灘区魚崎北町1-6-18 *阪 神(06)6421-4877 尼崎市猪名寺3-2-10 *姬 路(0792)66-1819 岡(0796)23-7515 **姫路市書川5-7-7** * 典 豊岡市九日市上町下畑77-1

奈良県 CSセンター (06)6795-2899 良(0743)53-6693 *奈良南(0745)65-1492 御所市茅原4-3 和歌山県 CSセンター (06)6795-2899

*和歌山(073)445-4615

*南紀(0739)25-3121

大和郡山市美濃庄町492

和歌山市西小二里2-4-91

田辺市稲成町441-1

般ご相談窓口

シャープ株式会社

東日本相談室 (043)297-4649 千葉市美浜区中瀬1-9-2 FAX (043) 299-8280 大阪市平野区加美南4-3-41 西日本相談室 (06)6621-4649 FAX (06) 6792-5993

プエンジニアリング株式会社 シャー

北海道支店消費者相談室 (011)642-4649 札幌市西区二十四軒1条7-3-17 東北支店消費者相談室 (022)288-9147 仙台市若林区卸町東3-1-27 首都圈支店消費者相談室 (03)3893-4649 東京都北区東田端2-13-17 中部支店消費者相談室(052)332-4649 名古屋市中川区山王3-5-5 大阪市平野区加美南3-7-19 近畿支店消費者相談室 (06)6794-7041 広島市安佐南区西原2-13-4 中国支店消費者相談室 (082)874-4649 四国支店消費者相談室 (087)823-4901 高松市朝日町6-2-8 九州支店消費者相談室(092)572-4655 福岡市博多区井相田2-12-1

仕様

	形	9		定格消費電力W				炊飯容量	外形	質 量
πν		10	炊飯時	保温時	(白米)L	幅	奥行	高さ	(約)kg	
	KS-N	1102	640	28	0.18 ~ 1.0	273	345	175	3.1	
	KS-N	1182	850	40	0.36 ~ 1.8	305	374	217	3.8	

定格電圧100V、50Hz、60Hz共用。

差込プラグを差し込んだ状態では取消状態でも電子回路を動作させるため、約1Wの電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。

保温時の消費電力は、室温20 における安定時の平均消費電力です。

付属品 / しゃもじ・計量カップ(1カップ:約180mL) 取扱説明書

炊飯できる米の量と炊き上がりまでの時間 時間は、米や具の種類、量、室温、水温、水加減、電圧で変わります。

炊きあがりまでの時間の目安

(メ=	ニュー	白	米	すしめし	胚芽	精米	炊込み	おこわ	おかゆ		玄	*
水位線 白 米 すしめし		白	白 米 炊込み おこわ		全がゆ 5分がゆ		玄	米				
メニュ	ーの選択	迫	米	白米急速	米急速 白米		炊込み		おかゆ		玄	*
KS-M102	炊飯容量(カップ)		1 ~	5.5		1 -	- 4	1 ~ 4	0.5 ~ 1.5	0.5 ~ 1	1 -	~ 4
タイプ	炊飯時間(分)	白 米	48~57	急速 31~4	6	50	- 58	50~55	54~63	59~63	106	~126
KS-M182	炊飯容量(カップ)		2 ~	10		2 -	- 7	2 ~ 6	0.5 ~ 2.5	0.5 ~ 1.5	2 -	~ 7
917	炊飯時間(分)	白 米	45~57	急速 32~4	7	49	- 55	49~55	48~66	48~66	106	~ 126

(条件:電圧100V、室温20、水温18、水加減標準での目安の時間です。)

お客様へ

ご不明な点や修理に関するご相談は お買いあげの販売店または10~11ページ記載の もよりのご相談窓口にお問い合わせください。

***//+-7**。株式会社

本 社 〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号

電 話 大阪 (06) 6621-1221(大代表)

電化システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号 電 話 大阪(06)6791-7301(大代表)

PRINTED IN Thailand TINSJA101KRRZ 00F A(1)

45.N100